

【 デイナーコース 杜 “MORI” ¥13,000 】

最初の一皿/Entrée

セップ茸のコンフィとフォアグラのソテー
Ceps mushroom, sauteed foie gras

前菜/Appetizer

車海老とじゃがいものクルスティヤン サフラン風味
Fried shrimp wrapped with potato, saffron flavor

魚料理 Fish course

トリュフ香る帆立貝のムースとサーモンのヴァプール ブールブランソース
Salmon and sea scallop mousse wrapped with spinach, truffle, beurre blanc sauce

メイン料理 Main course

鮑のステーキ トリュフソース
Abalone steak with truffle sauce

または OR

フレッシュハーブを纏った仔羊鞍下肉のロースト シンプルなジュのソース
Roasted lamb and fresh herbs

または OR

(+¥3,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+¥3,000) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

デザート Dessert

お好みのデザートをメニューよりお選びください
Dessert

コーヒー、紅茶またはハーブティー
Coffee, Tea or Herbal tea

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

当店のお米は国産米を使用しております。ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions